



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE  TERROIR

## HÉRITAGE

### Rosé de Meunier - BIO

#### VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle " le bout de la ville"
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

#### VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% meunier - rosé de macération 24H
- Assemblage année : 2018 - Levures Indigènes - vendanges Bio
- Nombre de bouteilles produites : 3200
- Fermentation alcoolique : Oeuf de béton -Argile 17HL
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Oeuf de béton -Argile 17HL
- Vieillessement en cave : 24 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).

#### DEGUSTATION

La robe couleur framboise est couronnée d'un magnifique cordon de bulle, épais et bien blanc. La présentation suggère la richesse et la générosité.

Le premier nez propose des arômes de fruits fondants et acidulés (mûre, framboise, orange sanguine) et d'épices (régliasse, vanille, poivre). Il s'agit d'un nez qui suggère l'odeur d'un verger à la fin de l'été.

L'attaque en bouche est vive et fruité... une certaine gourmandise fraîche .

La finale est vive, longue (8 secondes), et propose de beaux amers, une astringence veloutée. Elle se termine sur la fraîcheur. Ce champagne rosé s'inscrit dans la famille des champagnes de gastronomie. Expressif, généreux et structuré, il représente son cépage avec beaucoup de personnalité.

Le rosé de meunier invite à la convivialité et à la découverte. Servie entre 10 et 12°C et dans une flûte bien galbée, il accompagnera des gougères aux noisettes ou aux amandes grillées, un jambon de parme , des gambas roties , une poêlée de saint jacques .

